

# L'HEBDO

TOUTE L'ACTUALITÉ DE L'HÔTELLERIE ET DE LA RESTAURATION EN PROVENCE-ALPES-CÔTE D'AZUR | 8<sup>e</sup> ANNÉE | N° 355 | 12 DÉCEMBRE 2011

em@il gourmand



Photo C.L.azur

■ **J'aime Monaco, ma Méditerranée en 170 adresses**

**ALAIN DUCASSE A PRÉSENTÉ SON LIVRE EN PRINCIPAUTE**

■ **La Passagère à Juan-les-Pins**

## LA CUISINE VÉRITÉ DE PASCAL BARDET



Photo G.B.

■ **ILTM à Cannes LE JOUR ET... LA NUIT**



PASCAL BARDET

Photo Gabriel Brevier



FRANCO FORTE ET PASCAL BARDET

**LA PASSAGÈRE À JUAN-LES-PINS**

# LA CUISINE VÉRITÉ DE PASCAL BARDET

Avec toute la discrétion qui le caractérise, Pascal Bardet s'est installé sans épate derrière les fourneaux du restaurant gastronomique de l'hôtel Belles Rives. Sa première carte est à son image, droite, délicate.

**CARTE.** Resté dans le sillage d'Alain Ducasse depuis 1994, avec juste de courtes parenthèses à l'Oasis à La Napoule et aux Ambassadeurs à Menton, Pascal Bardet a décidé de changer, de passer à autre chose, après de merveilleux moments passés à l'hôtel du Parc à Paris, au restaurant Bar & Bœuf à Monaco et tout récemment au Louis XV-Alain Ducasse à Monte-Carlo, aux côtés de Franck Cerutti, comme chef adjoint du 3 étoiles Michelin.

Pour redonner une nouvelle impulsion à ce lieu mythique, le natif de Figeac, dans le Lot, s'est entouré d'une équipe solide et pointue, Francis Fauvel, second, venu dans ses valises du Louis XV et Fabrice Delfieu, chef pâtissier, en provenance de La Mirande à Avignon. Il peut compter également sur une équipe de salle dynamique et compétente, animée par Franco Forte, maître d'hôtel présent dans le groupe depuis 3 ans et Aymerick Verdy, l'initiateur des soirées œnologiques BR wine club.

Sa carte est volontairement courte avec 4 entrées, 4 poissons, 4 viandes et 4 desserts, pour pouvoir « *utiliser les meilleurs produits au meilleur moment* », les lentilles vertes du Puy en bouillon à la poule faisane, accompagnées d'une royale de foie blond, d'une onctuosité parfaite, les Saint-Jacques, simplement dorées à cœur, avec beurre d'agrumes et poivre, posées sur une pulpe d'endive veloutée, le rouget de roche, trônant sur sa garniture forestière, entouré d'une délectable sauce civet, une belle alliance terre-mer; le mignon de veau, cuit en cocotte, escorté d'un matignon truffé, savoureuse fondue de légumes chapeauté de céleri. Les desserts, tout en gourmandise et simplicité, crémeux de chocolat Jivara lacté, rôti d'ananas baby safrane, couronnent une première carte fort réussie. Nul doute que Pascal Bardet est appelé à d'heureux lendemains. ♦

**PRATIQUE**

**LA PASSAGÈRE**

Hôtel Belles Rives\*\*\*\*\*

733, boulevard E. Baudoin 06160 Juan-les-Pins

Tél. (0)4 93 61 02 79

info@brj-hotels.com - <http://www.bellesrives.com>

Le menu de saison en 3 versions 29€ (à midi), 48€ (à midi),

65€ (midi et soir). Menu La Passagère 80€ (midi et soir).

La carte 120€ (midi et soir).



SAINT-JACQUES, BEURRE D'AGRUME, POIVRE, PULPE D'ENDIVE



MIGNON DE VEAU EN COCOTTE, MATIGNON TRUFFÉ, CÉLERI

## Salon



LAURENT ET  
JACQUES POURCEL

### PRATIQUE AGECOTEL

Du 22 au 25 janvier 2012  
Palais des expositions  
06000 Nice  
Tél. (0)4 92 00 20 80  
contact@nicexpo.org -  
<http://www.agecotel.com>

## AGECOTEL À NICE

# LA 25<sup>e</sup> ÉDITION APPROCHE

Avec Jacques et Laurent Pourcel comme parrains, le salon Agecotel joue résolument la carte de la Méditerranée, de ses terroirs, de ses produits, et de ses traditions gastronomiques.

**PARRAINS.** Les jumeaux nés à Agde, fondateurs en 1988 à 23 ans du "Jardin des sens" à Montpellier, sont très honorés de parrainer cette nouvelle édition, après Marc Veyrat et Joël Robuchon, et d'être les présidents d'honneur des concours « Le Neptune d'Or Côte d'Azur » et de la « Coupe du monde des écaillers ». Ces globe-trotters de la cuisine française, très attachés au terroir, offrent un savoir-faire et une générosité demeurés intacts. En 2010, ils ont été choisis pour représenter la gastronomie française sur le pavillon France de l'exposition universelle de Shanghai, avec le restaurant 6 Sens et le 14 juin dernier, ils ont inauguré le restaurant Sea Sens à Cannes, posé sur la terrasse au 5<sup>e</sup> étage de l'hôtel « Five Hotel & Spa ». ♦

## Restaurant



HUBERT BOIVIN, PRÉSIDENT DÉPARTEMENTAL DE L'U.P.C.R. NICE CÔTE D'AZUR, REMET LA PLAQUE AU CHEF SÉBASTIEN MAHUET, EN PRÉSENCE DES PROPRIÉTAIRES DE LA RÉSERVE DE NICE

## LA RÉSERVE DE NICE

# MAÎTRE-RESTAURATEUR

Reconnaître l'excellence des meilleurs professionnels de la restauration traditionnelle, en valorisant leur compétence ainsi que leur engagement en faveur de la qualité.

Tel est l'objectif recherché de ce titre obtenu par l'équipe du restaurant niçois.

**QUALITÉ.** L'équipe de la Réserve de Nice s'est vu attribuer le titre de Maître-restaurateur. Pour son obtention, un audit mystère a été réalisé afin de vérifier que les critères requis pour la charte de qualité soient au rendez-vous et valident le travail effectué tant au niveau de l'accueil et du service que de la cuisine. L'Union patronale des cafetiers et restaurateurs a tenu à féliciter l'entreprise pour l'obtention de ce titre qui est un gage de qualité vis-à-vis des professionnels et des clients. ♦

### PRATIQUE

#### LA RÉSERVE DE NICE

60, boulevard Franck Pilatte  
06300 Nice  
Tél. (0)4 97 08 14 80  
(0)6 08 95 10 54  
<http://www.lareservedenice.fr>

## Brèves

### Ouverture

Après quelques moments d'inactivité professionnelle depuis son départ du Maya Bay à Monaco, Olivier Streiff vient d'ouvrir «La raison gourmande», son restaurant à Beaulieu-sur-Mer (4, avenue Foch - tél. (0)4 93 01 13 12 [olivier.streiff@laraisongourmande.com](mailto:olivier.streiff@laraisongourmande.com)).



### Réouverture

Après des travaux de rénovation, le restaurant L'Univers de Christian Plumail à Nice (54, boulevard Jean Jaurès - (0)4 93 62 32 22 - [plumailunivers@aol.com](mailto:plumailunivers@aol.com) <http://www.christian-plumail.com>) vient de rouvrir, totalement réaménagé.



### Beefbar

Fondé à Monaco, Beefbar, le restaurant haut de gamme spécialisé dans les pièces de bœuf, annonce l'ouverture d'un nouveau restaurant au sein de l'hôtel Camino Real Polanco, situé à Mexico City. Ce premier Beefbar, érigé en dehors du continent européen, a une capacité d'accueil de 200 convives qui pourront se délecter de pièces de viande d'une qualité incomparable, en provenance des États-Unis. Le restaurant est dirigé par Antonio Pacheco, un grand chef mexicain.



### Toquissime

La Recette Magique organise à nouveau en collaboration avec le Crous de Nice Toulon, une édition Toquissime le mardi 13 décembre dans tous les restaurants universitaires de la région. Le chef pâtissier Pascal Lac, membre de l'équipe de La Recette Magique depuis 4 ans, animera ce déjeuner gastronomique avec la création de desserts sur le thème « La cerise sur le gâteau ». Il donnera également un cours de pâtisserie aux 4 étudiants lauréats du concours « À vous la toque ! ».



### Diplômes

Le lycée Auguste Escoffier de Cagnes-sur-Mer félicite les bacheliers promotion 2011. 159 lauréats 2011 recevront officiellement leurs diplômes au cours d'une manifestation organisée le mercredi 14 décembre 2011 à partir de 18h au lycée Auguste Escoffier. Sous l'impulsion de Madame Gicquel, proviseur du lycée, une cérémonie récompensera tous les bacheliers. L'événement est organisé par les élèves des différentes filières de l'établissement (Bac pro accueil service et section hôtellerie et mention complémentaire organisateur de réception du Greta tourisme hôtellerie de Nice). Des partenaires académiques et institutionnels sont attendus ainsi que les professeurs principaux et d'anciens élèves.



## L'HEBDO

### Rédaction :

**Gérard et Michelle Bernar** |  
19, avenue de la Croix des Gardes  
Villa Boero  
06400 Cannes |  
(0)6 33 55 01 19 |  
[gerard.bernar@wanadoo.fr](mailto:gerard.bernar@wanadoo.fr) |  
<http://www.email-gourmand.com> |

### Publicité :

**Anne-Marie Vaille** |  
(0)6 29 77 70 69  
ROM.  
19, boulevard Carabacel 06000 Nice |



Photos C. Lauer

ALAIN DUCASSE ET JACQUES GANTIÉ ENTOURÉS D'UNE PARTIE DES ARTISANS, PRODUCTEURS, CHEFS OU CRÉATEURS RASSEMBLÉS DANS LE LIVRE

# ALAIN DUCASSE A PRÉSENTÉ EN PRINCIPAUTÉ SON LIVRE « J'AIME MONACO, MA MÉDITERRANÉE EN 170 ADRESSES »

Alain Ducasse a l'esprit de collection. Après « J'aime Paris » et en attendant d'autres ouvrages réalisés selon le même concept, notamment New York annoncé pour fin 2012, puis Londres et Tokyo, « J'aime Monaco, Ma Méditerranée en 170 adresses » évoque son terroir de cœur, avec la principauté comme point d'ancrage.

**REPORTAGE.** Chaleureux, gourmand et culturel, au-delà des thématiques de cuisine et gastronomie, il est incontestablement l'un des livres-cadeaux à recommander à la veille des fêtes. Lundi dernier, Alain Ducasse a présenté son livre dans la salle Empire de l'Hôtel de Paris, en présence notamment de Jean-Luc Biamonti, président du conseil d'administration de la Société des Bains de Mer, de Jean-Louis Masurel, directeur général du groupe Monte-Carlo SBM et Isabelle Simon, directrice adjointe, aux côtés de Jacques Gantié, co-auteur pour les textes et Pierre Monetta, photographe de l'ouvrage. L'ensemble des acteurs retenus dans ce beau livre en forme de grand reportage étaient quant à eux les invités privilégiés de cette soirée. La qualité de la réalisation, de la rédaction et de l'illustration caractérisent ce livre qui rassemble des hôtels, restaurants, marchés, boutiques, bistros, auberges, jardins et musées, commerces gourmands... mais aussi artisans, cuisiniers, producteurs, artistes et créateurs de talent. Autant d'histoires, d'escales et de portraits qui témoignent de la curiosité d'Alain Ducasse pour les métiers et leurs meilleurs représentants, de son attachement au savoir-faire et de sa passion pour son « terroir mental » entre Monaco, Ligurie, Côte d'Azur et Provence. ♦



ALAIN DUCASSE AUX CÔTÉS DE JACQUES GANTIÉ, CO-AUTEUR, PAULE NEYRAT, COORDINATRICE ET PIERRE MONETTA, PHOTOGRAPHE

## • J'AIME MONACO, MA MÉDITERRANÉE EN 170 ADRESSES

Alain Ducasse éditions. Version à 35€ (596 pages, 190x245 mm, livre et carnet d'adresses) et 100€ pour l'édition luxe grand format (265x340 mm, même pagination).

4 Disponible en librairies et sur le site <http://www.alain-ducasse.com>.

### Plage

Depuis le 8 décembre, il est possible de déjeuner face à la mer à Nice, quelque soit le temps, au restaurant de la plage Beau Rivage (face au 107, quai des États-Unis (0)4 92 00 46 80 - [info@plagenicebeaurivage.com](mailto:info@plagenicebeaurivage.com) - <http://www.plagenicebeaurivage.com>), sur la terrasse, sous la véranda entièrement couverte, ou dans la salle intérieure, chauffées.



### Noël

Les Étoiles de Mougins proposent à Mougins, labellisée « Ville et métiers d'art » au titre de la gastronomie, les 17, 18 et 19 décembre, « les ateliers du Père Noël étoilés » pour enfants et adultes. Les chefs participants : Pascal Bardet, La Passagère, Juan les Pins ; Sébastien Chambru, Le Moulin de Mougins ; Nicolas Denis, Institut gastronomie Riviera, Seillans ; Denis Fétisson, La Place de Mougins ; Michael Fulci, Les Terrailleurs, Biot ; Serge Gouloumès, Le Mas Candille, Mougins ; Eric Maio, restaurant Eric Maio, Montauroux ; Laela Mouhamou, La Brasserie de la Méditerranée, Mougins. Tous les ateliers sont gratuits. Inscriptions au (0)4 93 75 87 67



### Exposition

Le restaurant Félixà Cannes (63, la Croisette - (0)4 93 94 00 61) renouvelle son opération « un artiste chez Félix » et propose de découvrir, dès le 13 décembre prochain, l'exposition « Thérières de vie », œuvres du peintre parisien Bertrand Bellon. Un mois de décembre placé sous le signe du thé qui s'annonce festif avec le lancement du thé « Félix sur la Croisette », d'une nouvelle exposition de peintures et du menu de Noël autour du thé.



### Exposition (bis)

À l'initiative de Marianne Estène Chauvin, directrice du groupe BRI (hôtels Belles Rives et Juana à Juan-les-Pins), de la galerie Elvire Gardanne et de la galerie Egee, le Café Marianne Vallauris (place de l'Homme au Mouton - (0)4 93 64 30 42 - [contact@cafemarianne-vallauris.com](mailto:contact@cafemarianne-vallauris.com)), accueillera, du 15 décembre 2011 au 29 janvier 2012, pour la première fois, une exposition majeure de céramiques. L'exposition, d'une cinquantaine de pièces, est ouverte tous les jours, sauf le mardi, du matin au soir, dès l'ouverture du Café Marianne jusqu'à sa fermeture. L'entrée est libre. Le soir du vernissage, le 15 décembre, une table d'hôtes, avec la présence des artistes, vous accueille pour dîner à partir de 20h avec un menu spécial (voir sous l'onglet agenda du site).



### Podium

Hugo Mancel, en 1<sup>re</sup> année BTS à l'école hôtelière d'Avignon, a remporté le concours du meilleur apprenti cuisinier de France organisé par les Maîtres cuisiniers de France à l'école Ferrandi à Paris.



### Concours

Les professionnels de la restauration (cuisiniers, pâtisseries, traiteurs), âgés de 21 à 39 ans et attestant d'au moins 4 années d'expérience professionnelle, ont jusqu'au 6 février 2012 pour s'inscrire aux présélections de la 48<sup>e</sup> édition du « Trophée national de cuisine et de pâtisserie » organisé par l'Académie culinaire de France, qui se déroulera le 5 mars prochain, dans les locaux de l'école supérieure de cuisine française Grégoire Ferrandi à Paris. Ils devront pour cela adresser leur dossier de candidature, par courrier à l'Académie culinaire de France, « Trophée national de cuisine et de pâtisserie », 32, rue de Paradis, 75010 Paris. Règlement sur <http://www.academieculinairedefrance.com>



## ■ Soirée



PHOTOS GÉRARD ET MICHELE BERGAR

DE GAUCHE À DROITE, PATRICK FLET, JEAN-CLAUDE MARIANI, GÉRARD BERNAR, CAROLINE BORGARELLO, FRANCK THOMAS ET RÉMI ROBERT

## APCIG

# LANCEMENT DU GUIDE 2012 AU DOMAINE DE BARBOSSI À MANDELIEU-LA NAPOULE

Le délégué régional, Gérard Bernar, et l'administrateur, Patrick Flet ont misé sur l'originalité pour présenter le millésime 2012 de l'annuaire professionnel.

**DÉCOUVERTES.** Pari réussi, puisque la grande majorité des invités présents, journalistes et professionnels de l'hôtellerie, de la restauration, du vin et des métiers de bouche, ont découvert le Domaine de Barbossi, ce lieu grandiose niché dans le massif de l'Estérel, dédié au sport (golf et équitation), à la viticulture (environ 5 hectares), à l'oléiculture, à l'apiculture (ruches de Jean-Louis Lautard) et qui dispose d'un restaurant ouvert à tous. Une table qui vient justement d'enregistrer l'arrivée de Rémi Robert, anciennement chef aux côtes de Sébastien Chambru au Moulin de Mougins.

La soirée, organisée en présence d'Éric Giardini, directeur général du Domaine de Barbossi, Caroline Borgarello, manager général de l'Ermitage du Riou, Tino Malchiodi, Jean-Claude Mariani, président de l'Apicig, s'est articulée autour de la présentation des derniers millésimes du Domaine de Barbossi par Franck Thomas, meilleur sommelier de France et d'Europe, et bien entendu de la mise en avant de l'édition 2012 du guide de l'association professionnelle des chroniqueurs et informateurs de la gastronomie et du vin, et de ses journalistes de la région présents, Mériem Bentaleb «Terre de Provence», Gérard Bernar «e-mail-gourmand et petit futé», Sophie Bidegaray «Nice Rendez-vous», Isabelle Drezen «petit futé», Paule Elliott «Channel Riviera», Fernand Jean-Richard, auteur, Patrick Flet «Azur gourmand et L'épicurien», Isabelle Forêt «Féminin», Bernard Giani «Terre de Provence», Frédéric Santos «Sud-est» et Liliane Tibéri «La Tribune Côte d'Azur».

Le cocktail dînatoire, remarquablement organisé par Rémi Robert et son équipe, avec la participation de Sud-Coquillages-Cervera Maree, Boucherie Agricole, Balicco, Surgelés d'Antibes, La Cambuse, Pain-Petitfour-Groupe Midipain, Les Champagnes de Vignerons et le foie gras Rougié, fut très apprécié, comme l'animation culinaire autour des Saint-Jacques, du foie gras et des bries de Roland Barthélémy. ♦



5 LES CHEFS PRÉSENTS RÉUNIS AUTOUR DE JEAN-CLAUDE MARIANI

## ■ Brèves

### Bourse

En 2012, Badoit, en partenariat avec l'école de Savignac, ouvre la bourse de la création aux étudiants de BTS 1re ou 2e année en lycée hôtelier. Leur challenge, imaginer par équipe de 3, un projet concret «développement de la catégorie eau minérale en CHD». Libre à eux de concevoir un nouveau service, un point de vente valorisant pour la catégorie, un nouveau packaging... Tous les aspects de la restauration sont exploitables, pourvu que le projet proposé soit réalisable. Pour participer, il suffit de déposer un dossier sur le site <http://www.badoit.fr/boursedelacreation> avant le 31 décembre.



### Film

L'Afidol a réalisé, avec l'agence Made in Mouse, un court-métrage sur les huiles d'olive du Midi de la France. Ce film, de 4 minutes, met en scène Jamy Gourmaud, animateur d'émissions télévisées éducatives, qui fait découvrir de manière pédagogique et ludique, comme il en a si bien le secret, l'univers de ces produits d'exception : les terroirs, l'extraction, les goûts des huiles d'olive du Midi de la France. Il peut être visionné sur le site grand public, <http://www.huiletolives.fr> et sur le site professionnel de l'Afidol <http://www.afidol.org>. Il est également disponible sur YouTube et DailyMotion (mots clés : huile et olive du Midi).



### Qualivar

Les 5<sup>e</sup> rencontres Qualivar Tourisme se dérouleront le mercredi 14 décembre 2011, à Grimaud, à partir de 9h. Organisées par la Chambre de commerce et d'industrie territoriale du Var, sur le thème «La nécessaire adaptation de son offre restauration : des exigences réglementaires aux nouvelles attentes des consommateurs», ces rencontres sont ouvertes à tous les professionnels du tourisme varois non-adhérents au club Qualivar. Pour s'y inscrire, contacter Anne Renaud, CCT Var (0)4 98 11 41 47



### Trophée

Le lundi 28 novembre dernier s'est déroulée la cérémonie de remise des «Sunday Times Travel Magazine Reader Awards 2011» à l'hôtel St Pancras Renaissance de Londres. Le spa Shiseido de l'hôtel Le Mas Candille à Mougins a obtenu la 2e place des Readers' Award 2011 pour le meilleur spa international. Mark Silver, propriétaire du Mas Candille, présent à la soirée, s'est vu attribuer un des trophées les plus convoités dans l'industrie du tourisme, décerné par un des magazines les plus vendus au Royaume-Uni.



### Trophée (bis)

Après avoir obtenu le prix littéraire des Gastronomes de Rungis, le livre d'Anne Garabedian «Reine Sammut, à la Fenière de Lourmarin», collection Mes cours de cuisine aux Editions du Chêne, a reçu un Oscar en or, la statuette longiligne de la célèbre «Mère Brazier».

## ■ Festivités



**FÊTE DE L'HUILE D'OLIVE A.O.C. D'AIX-EN-PROVENCE**

## CÉLÉBRATION DES 12 ANS DE L'A.O.C.

C'est avec l'objectif de promouvoir et de faire connaître la typicité de l'A.O.C. huile d'olive d'Aix-en-Provence, qui fête son 12e anniversaire, que les producteurs s'unissent sous un même chapiteau pour célébrer l'huile d'olive nouvelle 2011.

**ANIMATIONS.** Tout au long du week-end, sous un chapiteau chauffé, partez à la découverte de la typicité de cette huile d'olive nouvelle grâce aux différents producteurs présents et aux diverses animations : bar à huile présentant l'ensemble des huiles des producteurs, conseils techniques, dégustation et démonstration d'aioli, chapitre de la Confrérie des chevaliers de l'olivier du pays d'Aix avec l'intronisation de personnalités du monde oléicole, jeu-concours,...

### PRATIQUE

#### FÊTE DE L'HUILE D'OLIVE A.O.C. D'AIX-EN-PROVENCE

17 et 18 décembre - place de la Rotonde de 9h à 19h.

Syndicat A.O.C. huile d'Aix-en-Provence

Maison des agriculteurs 22, avenue Henri Pontier 13 626 Aix-en-Provence cedex 1

Tél. (0)4 42 96 37 08

huileoliveaociax@orange.fr - <http://www.huile-olive-aix-en-provence.com>

## ■ Cuisine



Photo: X

### VILLE DE MOUGINS

## REPAS DE NOËL GASTRONOMIQUE DANS LES CANTINES SCOLAIRES

Comment concocter au sein des cantines scolaires, un repas gastronomique pour le déjeuner de Noël servis à près de 2 000 enfants ?

**DÉFI.** C'est le défi lancé par la ville de Mougins, le CCAS et les chefs des huit cantines scolaires, habitués à réaliser des repas plus traditionnels. Pour ce faire, les huit chefs des cantines se sont entourés de Sébastien Chambru, chef étoilé du Moulin de Mougins et meilleur ouvrier de France. Première étape de ce projet ambitieux : élaborer un menu gastronomique, tout en tenant compte des contraintes liées à la cuisine collective. Un vrai travail d'échanges entre les deux parties s'est instauré et a abouti à la création d'un menu très gourmand, velouté de châtaignes au foie gras, crème légère au pain d'épices, paupiette et gratin de pommes de terre à la crème de truffe et enfin bûche Carambar. Deuxième étape : rencontrer le chef pour bénéficier de ses conseils, de ses astuces, de ses secrets pour réaliser au mieux les recettes choisies. Troisième étape : réunir tous les ingrédients et réaliser le jour J, c'est à dire jeudi 15 décembre, chacun dans la cuisine de son école, et pour la première fois, ce menu de fête. Sébastien Chambru, heureux de cette mission supervisera les cuisines de l'École de Mougins-le-Haut.

Et comme un bonheur n'arrive jamais seul, les enfants des crèches et les adhérents des foyers du 3<sup>e</sup> âge bénéficieront aussi de ces délices. ◆

## ■ Édition

Alain Ducasse édition

### BEST OF



Avec le Best of Alain Ducasse, réussissez les plus grandes recettes d'Alain Ducasse. À l'aide de pas à pas illustrés en images, maîtrisez tous les gestes et les techniques afin de réaliser les recettes qui fondent sa cuisine. Découvrez l'univers de ce grand chef méditerranéen et centré sur le respect des produits. 10 recettes détaillées tout en images pour réussir les langoustines royales rôties, la côte de veau de lait avec son gratin de jeunes légumes, la cookpot de légumes ou encore le baba au rhum.

• 108 pages. 9,90€. Alain Ducasse.

Photographies Valéry Guedes et Pierre Monetta



Avec le Best of Jean-François Piège, le chef de Thoumieux lève le voile sur une partie de son univers. En présentant des recettes coup de coeur qu'il a imaginées ou qui lui viennent de ses proches, il a souhaité avant tout partager des instants de vie. À l'aide de pas à pas illustrés, maîtrisez tous les gestes et techniques qui vous permettront de réussir quelques-unes de ses recettes du moment : l'œuf coque « sans coque », la pizza soufflée ou encore le homard bleu poché, bouillon de griottes. Autant de plats à reproduire facilement à la maison au quotidien ou pour les grands jours.

• 96 pages. 9,90€. Jean-François Piège.

Photographies Loïc Nicoloso et Stéphane de Bourgies



Avec le Best of Pierre Hermé, réussissez ses plus grandes recettes. À l'aide de pas à pas illustrés en image, maîtrisez tous les gestes et les techniques afin de réaliser les créations qui font sa renommée. Découvrez ses recettes les plus emblématiques et partez à la découverte de la haute pâtisserie selon Pierre Hermé. 11 recettes détaillées tout en images pour réussir les pâtisseries fétiches de ce grand pâtissier comme le macaron Mogador, la tarte infiniment vanille ou encore le célèbre Ispahan.

• 112 pages. 9,90€. Pierre Hermé.

Photographies Atelier Mai 98

## ■ Restaurant



Photo: X

### LA GORQUETTE À SANARY-SUR-MER

## DÉMONSTRATIONS CULINAIRES

Le chef de cuisine, Mourad Haddouche, a reçu dernièrement Marc Foucher, MOF 2004 cuisine, consultant culinaire chez Davigel.

**SYNERGIE.** Cette initiative, qui va en appeler d'autres, est destinée à créer une synergie entre les chefs de la région de Sanary et Bandol. Bruno Chastagnac, chef de l'Olivier à Bandol, le restaurant de l'hôtel l'Île Rousse à Bandol et Pascal Grebot, chef du restaurant L'Assiette des Saveurs à Bandol, ont assisté à cette première démonstration culinaire, en compagnie de l'équipe de Mourad Haddouche. ♦

#### PRATIQUE

#### LA GORQUETTE

Hostellerie La Farandole\*\*\*\*  
Chemin de la Plage de la Gorguette  
83110 Sanary-sur-Mer  
Tél. (0)4 94 90 30 20  
reservation@hostellerielafarandole.com  
<http://www.hostellerielafarandole.com>

## ■ Hôtel



Photo: X

### HÔTEL DU CAP-EDEN-ROC AU CAP D'ANTIBES

## NOUVELLES DISTINCTIONS

Les travaux de rénovation entrepris l'hiver dernier ont permis d'obtenir récemment trois prix sur le marché britannique.

**PRIX.** « Ces récompenses représentent un hommage au travail de toute une équipe. Nos récents travaux de restauration ont été reconnus et appréciés par nos clients, ce qui nous a valu ces récompenses prestigieuses » précise Philippe Perd, le directeur général.

- Prix du service hôtelier le plus impeccable dans le monde « Most immaculate service » remis par le magazine anglais Tatler
- Prix du meilleur hôtel en Europe remis par le magazine The Sunday Times
- L'Hôtel du Cap-Eden-Roc fait partie de la gold list du magazine Conde Nast Traveller, comme étant l'hôtel ayant les plus belles chambres en Europe « The best rooms in Europe ».

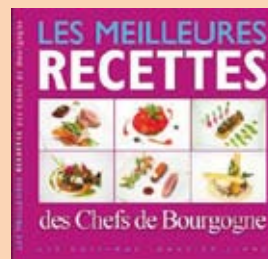
L'Hôtel du Cap-Eden-Roc, fleuron de la Oetker collection masterpiece hotels, rouvrira ses portes le 6 avril prochain pour la saison 2012. ♦

#### PRATIQUE

#### HÔTEL DU CAP-EDEN-ROC\*\*\*\*\*

Boulevard J.-F. Kennedy - 06600 Antibes - Tél. (0)4 93 61 39 01  
reservation@hdc.com - <http://www.hotel-du-cap-eden-roc.com>

## ■ Édition



### Image Gastronomie & Art de vivre et A.M.E

## LES MEILLEURES RECETTES DES CHEFS DE BOURGOGNE

L'ambition de cet ouvrage est bien de montrer la richesse et la diversité de la gastronomie régionale. Les grandes plus maisons étoilées côtoient ainsi les petites auberges familiales pour proposer à tous les lecteurs un concentré du savoir-faire d'une des régions les plus gourmandes de France. Du bonbon de petits-gris, beurre d'escargot virtuel de Jean-Michel Lorain, au filet de bœuf Charolles AOC, tartare au poivre de cassis de Patrick Bertron, en passant par une tarte à la grenouille, un sandre à la vapeur ou un macaron aux cerises de l'Yonne, c'est toute la Bourgogne qui s'invite à votre table.

• 12€ - Tél. 03 83 25 73 18  
[bachoffer.david@orange.fr](mailto:bachoffer.david@orange.fr)



### Campagne et compagnie À TABLE AVEC LES JEUNES AGRICULTEURS

La nouvelle génération d'agriculteurs a sorti son tablier de cuisine et ses produits pour vous présenter ses meilleures recettes au bon goût du terroir dans un ouvrage unique en son genre. Ces recettes gourmandes, originales et festives, sont accompagnées de portraits de jeunes agriculteurs, faisant de ce livre un tableau humain unique, un voyage passionnant des produits et paysages de nos territoires de France et d'outre-mer.

« À l'heure où citoyens et consommateurs souhaitent plus que jamais une alimentation saine et diversifiée, un environnement préservé et un dynamisme des territoires, montrons que nous sommes les premiers acteurs du bien manger et du bien vivre ! » insiste Jean-Michel Schaeffer, président des jeunes agriculteurs, présent dans l'ouvrage avec sa recette alsacienne du poulet au riesling !

• Michèle Villemur et Vincent-Pierre Angouillant. 192 pages. 25€.  
<http://www.lagaleriesverte.com>

## ■ Association



Photo: X

### DISCIPLES ESCOFFIER INTERNATIONAL 10<sup>e</sup> CHAPITRE DE LA DÉLÉGATION RIVIERA CÔTE D'AZUR

Le 25 novembre 2011 à l'école hôtelière et de tourisme Paul Augier à Nice, 10 nouveaux membres ont été intronisés.

150 convives ont rejoint l'équipe du président de la délégation Michel Duhamel, ainsi que les représentants pour la Corse MM. Valdrighi et Ienco et pour Monaco, MM. Milardi et Fochi, pour une soirée mémorable. La cérémonie d'intronisation, pleine d'émotions, fut exemplaire, tout comme le dîner, à la hauteur de la valeur des professeurs et élèves de l'école hôtelière de Nice, animé par les élèves du conservatoire de Grasse, placés sous la direction de Sébastien Trucchi, leur professeur.

**INTRONISÉS.** Écharpes rouges : Berni Sébastien, chef de cuisine «La mère Germaine» à Villefranche-sur-Mer, Burelle Xavier, chef de cuisine «Colombus Monte Carlo» à Monaco, Dardol Stephan, chef de cuisine «Le Richelieu» à Nice, Hogan Julian, chef de cuisine «Le Saint Germain» à Nice, Moeller Jens Pele, chef de cuisine «Restaurant Dylano» à Saint-Laurent-du-Var et Thiercelin Thierry, chef de cuisine «Villa Belrose» à Gassin. Écharpe bordeaux : Coignard Philippe, maître d'hôtel «Hôtel Hermitage» à Monte-Carlo. Écharpes bleues : Kolb Francis, proviseur de l'école hôtelière et de tourisme Paul Augier à Nice. Écharpes vertes : Elzeard Laurent, mytiliculteur à Multimiers et Pascaud Marie, viticultrice œnologue à Ramatuelle.

Au regard de la réussite de ce chapitre, les Disciples attendent déjà celui du printemps 2012. ♦



Photo: X

**DÉLÉGATION NORMANDIE GRAND OUEST.** Le 20 novembre dernier s'est déroulée l'assemblée générale et le chapitre de la délégation au domaine de Cicé Blossac à Bruz près de Rennes. À l'issue de l'assemblée générale, et avant l'excellent dîner concocté par notre ami disciple Cyril Frayer et son équipe, le président Christian Girault et son équipe ont intronisé 7 nouveaux disciples, 6 en écharpe rouge, Freddy Pommier; chef de cuisine, Mickaël Marion, chef restaurateur; Alain Depoix, chef restaurateur; Cyril Marolles, chef restaurateur; Thierry Leroux, chef traiteur; Antoine Goutte, sous-chef de cuisine et un en écharpe bleue, Jérôme Rio, ami d'Escoffier.

Un grand merci à Cyril, sa direction, son équipe, pour l'accueil dans ce magnifique établissement. ♦

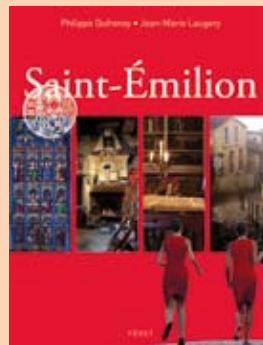
**DÉLÉGATION PROVENCE-LANUEDOC.** Le lundi 14 novembre, le Club hôtelier d'Avignon et les Disciples d'Escoffier ont réuni 240 convives à l'espace Jeanne Laurent (près du Palais des Papes) pour la 2<sup>e</sup> édition du dîner d'Épicure à Avignon, un hommage à Auguste Escoffier. Le repas a été concocté par les chefs Escoffier, sous la haute responsabilité de Claude Lambert, sur le thème du potager, accompagné par Emmanuel Leblay, Laurent Cros, Richard Hemin, et jumelé avec la région Normandie Grand Ouest. Les vins prestigieux de Châteauneuf-du-Pape, Tavel et Beaumes-de-Venise accompagnaient cet excellent dîner.

La soirée, parrainée par Jérôme Nütile, meilleur ouvrier de France 2011 et chef du restaurant Le Castellat à Collias, a permis au président Michel Receveur d'admettre 3 personnalités dans la délégation Provence - Languedoc, Aline Gehant, chocolatière à Avignon, Muriel Botella, directrice de l'office de tourisme d'Avignon et Monique Ducasse, directrice de la communication au Conseil général de Vaucluse. Rendez-vous est pris pour 2012. ♦ MICHEL RECEVEUR

**DATES.** 12 décembre Pays Italie, chapitre à San Remo, région Ligurie, animé par le président Francesco Ammirati ♦♦♦ 7 janvier 2012 Pays France, délégation Paris Ile de France, avec le soutien de Potel & Chabot, 7<sup>e</sup> galette du cœur au profit des pseudo obstructions intestinales chroniques (POIC), place Saint-Germain-des-Près, de 9h à 15h ♦♦♦ 11 et 12 mars 2012 5<sup>e</sup> rencontres internationales des disciples d'Auguste Escoffier au Palais des Papes à Avignon, organisées par la délégation Provence Languedoc avec le président Michel Receveur et toute son équipe ♦♦♦ 18 juin 2012 finale nationale Pays France du concours culinaire «Trophée jeune talent Escoffier» à l'école hôtelière d'Avignon de la CCI Vaucluse, organisée par le président Pays France, Michel Receveur et son équipe.. ♦

Bernard-Louis Jaunet.  
Secrétariat Disciples Escoffier international. Tél. (0)6 07 57 00 76  
ordre@disciples-escoffier.com - http://www.disciples-escoffier.com

## ■ Édition



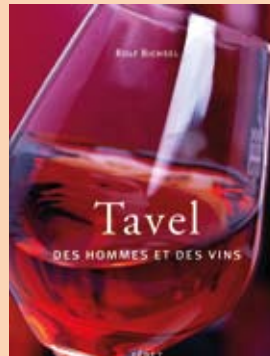
Éditions Féret

### SAINT-ÉMILION

Un inventaire à la Prévert du plus beau village viticole au monde, pour notre plaisir et notre bonheur. Deux passionnés nous prennent par la main et, au fil du livre, nous révèlent l'endroit et l'envers de ce village unique, classé pour ses paysages viticoles au patrimoine mondial de l'Unesco. Et à chaque double page, c'est un nouvel aspect de la richesse incroyable de la vie surprenante de cette juridiction viticole que nous découvrons.

Des premières traces de la présence humaine au paléolithique supérieur jusqu'à nos jours, rien ou presque ne leur a échappé ! Le menhir de Pierrefitte, les monastères, les églises et autres édifices, les gabares, la lamproie, les collections privées ou publiques, la gastronomie, les propriétés emblématiques, les personnages hauts en couleur, les « people », les passionnés, les artistes, la tulipe des vignes, les saisons...

• Philippe Dufrenoy,  
Photographies Jean-Marie Laugery,  
192 pages. 49,90€



Éditions Féret

### TAVEL, DES HOMMES ET DES VINS

Cet ouvrage est l'histoire d'un coup de foudre de l'auteur pour les vigneronnes et les vignerons qui, au fil des pages, nous révèlent leur parcours et leur attachement à leurs vins, avec fierté, humilité, amour, respect et passion. À Tavel, le visiteur découvre des paysages inattendus, intacts, des coteaux d'une beauté insolite, d'une force, d'une minéralité et d'une virginité époustouflantes. Quelque 2 000 ans de viticulture, font que le rosé de Tavel s'appelle Tavel et que son village, cas unique dans l'histoire et la culture du vin, devrait être inscrit au patrimoine mondial de l'humanité. Rolf Bichsel nous raconte cette belle aventure d'hommes et de femmes témoignant de leurs terroirs et de leur savoir-faire. Il nous fait découvrir un éventail de styles tout à fait différents, dont chacun représente – ce qui relève du miracle – la part du « vrai » Tavel.

• Rolf Bichsel. 152 pages. 26,90€.

## ■ **Entreprise**

**MALONGO**

# 3 QUESTIONS À JEAN-PIERRE BLANC



Le commerce équitable, partenariat commercial fondé sur le dialogue, la transparence et le respect, contribue au développement durable en offrant de meilleures conditions commerciales en garantissant les droits des producteurs et des travailleurs marginalisés. Des valeurs et un engagement que défend Malongo depuis 1992.

### • **Quel est votre objectif au niveau du commerce équitable ?**

Nous sommes le premier opérateur historique depuis 1992 à être engagé aux côtés des coopératives, et nous sommes également les premiers en termes de parts de marchés avec 9,8 millions d'euros d'achat en valeur. Notre ambition est de poursuivre ce développement et de travailler de plus en plus avec les coopératives en Amérique Centrale, en Asie et en Afrique. Le commerce équitable nous permet de nous engager au côté des petits producteurs et leur garantir un prix minimum et ainsi leur donner la possibilité d'exister dignement. En plus de l'achat des cafés nous entretenons des liens basés sur le long terme avec nos coopératives partenaires et notamment à Sao Tomé depuis l'année dernière, où nous avons passé un partenariat entre l'état de Sao Tomé, le Fida et l'agence française de développement sur 6 ans pour la relance de la filière café. L'objectif est d'atteindre d'ici 2016 une capacité d'exportation de 300 tonnes de café. Nous procédons ainsi également au Laos, à Haïti et au Mexique pour la mise en place de projets de diversification économique.

### • **Comment choisissez-vous vos producteurs ?**

Nos producteurs doivent respecter un cahier des charges précis et nous choisissons nos crus de cafés verts en privilégiant les plantations d'altitude, sous ombrage et dont les récoltes sont réalisées à la main, en plusieurs passages. Les qualités importées sont en majorité des arabicas. Quel que soit le fournisseur, nous mettons en place une collaboration de long terme et nous nous rendons régulièrement dans les pays producteurs afin de consolider nos liens avec les plantations. Ainsi nous sommes un des rares à aller aussi loin et bien en amont dans la chaîne, nous savons d'où ils viennent, sans pesticide et entièrement bio.

### • **Quels sont vos projets pour les années à venir ?**

Continuer à augmenter les ventes aux professionnels et aux particuliers, l'optimisation des emballages et continuer à développer des liens privilégiés avec les pays producteurs. Développer nos boutiques et plus tard créer des franchises. ♦

## ■ **Boisson** **VEDRENNE**

# CRÈME DE CASSIS BIO

Le spécialiste de la crème de cassis à Nuits-Saint-Georges devient le premier liquoriste à offrir une crème de cassis bio élaborée avec la plus noble des variétés, le noir de Bourgogne, produit pour la première fois en 100 % bio et sur le sol bourguignon.

**DÉGUSTATION.** Une belle couleur vive, chatoyante et brillante, cassis violet aux reflets clairs rouges grenat. Un nez tout en fraîcheur, de fruits juste cueillis aux notes de groseilles et de baies sauvages. Une saveur vraiment nature, pleine de fraîcheur, pas trop sucrée avec une très agréable acidité, aux notes de gelée de cassis faite maison.

La bouteille de 50 cl entre 11€ et 14€. ♦

• *En vente dans le commerce traditionnel, les magasins bio haut de gamme, les épiceries fines et les caves, dans les boutiques Vedrenne <http://www.vedrenne.fr> ainsi que sur <http://www.premiumliqueur.com>*



## ■ **Vin de la semaine**

# CHÂTEAU DES CRÈS RICARDS STÉCIA 2010



Ce coteaux du Languedoc, appellation d'origine contrôlée, né sur les terrasses du Larzac, est composé de 60 % de syrah, 25 % de grenache et 15 % de carignan.

**DÉGUSTATION.** Avec sa jolie robe grenat et un nez marqué par les notes fumées, balsamiques et minérales, ainsi qu'un soupçon d'eucalyptus, cette cuvée donne le ton. Vinification traditionnelle et macération carbonique pour partie, partiellement élevée en barriques, elle séduit également par des tanins soyeux, une belle fraîcheur et une finale sur le réglisse. De quoi jouer des accords dès l'heure de l'apéritif avec des acras de morue pimentés. À table, Stécia aime la compagnie d'un tagine d'agneau un peu relevé ou d'un rougail saucisse bien épicé.

La bouteille de 75 cl 10€. ♦

### PRATIQUE

**CHÂTEAU DES CRÈS RICARDS**  
34800 Ceyras  
Tél. (0)4 67 90 66 51  
<http://www.cresricards.com>  
[contact@cresricards.com](mailto:contact@cresricards.com)  
[contact@domainedelacroix.com](mailto:contact@domainedelacroix.com)

## ■ **Édition**



**Petit futé**

## **BIÈRES BELGES**

**2012-2013**

Avec cette 5e édition de ce guide, le Petit Futé ne fait que conforter la tendance observée depuis quelques années, celle de l'intérêt sans cesse grandissant de l'univers brassicole et ce, qu'il soit belge, français ou bien encore outre-Atlantique. Dans cette nouvelle édition, entièrement remaniée, vous pourrez pour commencer à découvrir l'histoire brassicole depuis la découverte de la fermentation jusqu'aux tendances actuelles, suivie d'un aperçu des différentes étapes de fabrication et de nombreuses astuces permettant de mener à bien vos prochaines dégustations sans oublier, pour les plus gourmands, quelques recettes où la bière est utilisée. Une large partie de ce guide est consacrée à une sélection pointue de bistros, de restaurants et de boutiques, en Belgique et en France. L'ensemble des bières et brasseries présentées sont répertoriées dans un abécédaire permettant une recherche directe.

• *Édition n°5. 216 pages. 9,95€.*

*Disponible sur <http://www.petitfute.fr>*

## ■ **Presse**



**Vins & Gastronomie**

## **HORS SÉRIE #05**

Ce numéro collector réunit 21 grands chefs étoilés qui vous offrent des recettes qui épateront vos convives. La présentation de leur parcours et de leur établissement est suivie de leurs recettes avec des accords mets et vins proposés par le comité de dégustation Vins & Gastronomie. Soit au total une soixantaine de recettes de chefs étoilés, Christophe Bacqué, Arnaud Bignon, Éric Biffard, Jacques Chibois, Hélène Darroze, Éric Frechon, Michel Guérard, Pierre Hermé, Masao Karasuyama - Taichi Ando - Kenta Kimura, Arnaud Lallemand, Jean-Michel Lorain, Édouard Loubet, Guy Martin, Marc Meneau, Alain Passard, Jacques et Laurent Pourcel, Stéphane Raimbault, Michel Roth, Christian Sinicropi, Boulaabar Yazssine, Simone Zanoni (entrées, plats, desserts), associées à des vins et champagnes, parmi les meilleurs de leurs appellations.

• *Vente kiosques. 104 pages. 11€.*

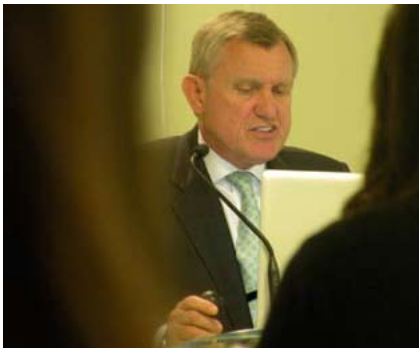
## ■ Salon



## ILTM à CANNES LE JOUR ET...

La 10<sup>e</sup> édition du marché du voyage international de luxe s'est achevée sur un bilan en progression de 4 %, avec près de 50 000 rendez-vous individuels proposés par 1265 vendeurs de voyage haut de gamme à 1268 acheteurs

**AVENIR.** Tous les acteurs du monde du voyage de luxe se déplacent chaque année au palais des expositions et des congrès de Cannes, soit pour retrouver des contacts connus, soit pour lier de nouvelles relations et surtout vendre ou dénicher des voyages et des séjours qui sortent de l'ordinaire, car le voyageur de luxe a changé, comme le pense notamment Paul Jones, p.-d. g. de Lux\* Island Resorts, la nouvelle enseigne de Naïade Resort Ltd depuis le 1er décembre. «*Finis les excès et la frime, désormais, le vrai chic est devenu simple, informel, personnel*» précise-t-il en présentant son nouveau concept où Lux\* fait de ses hôtes une priorité, les mets au cœur de ses attentions. Chaque hôtel (trois sur l'île Maurice, un aux Maldives et un sur l'île de la Réunion) est un théâtre et le personnel, des acteurs qui présentent un show quotidien, pour «*transformer l'ordinaire en moments extraordinaires*».



PAUL JONES, P.-D. G. DE LUX\* ISLAND RESORTS



CAP ESTEL, ÈZE BORD DE MER

## ... LA NUIT

Après ces longues journées ponctuées de rendez-vous continuels, les professionnels du tourisme se retrouvent le soir pour quelques moments de détente, notamment pour assister à la soirée officielle de l'ILTM au Martinez où plus de 2 800 personnes étaient présentes, avec au programme une pyramide de champagne, une profusion de mets, un concert de Beverley Knights et une ambiance survoltée avec la djette Maggy Smiss, à la soirée des Relais & Châteaux à La Bastide Saint Antoine à Grasse où Jacques Chibois accueillait une dizaine de chefs qui régalaient les invités de mets fins, où à la soirée organisée par le Majestic Barrière où Bertrand Schmitt avait dispersé de succulents buffets et bars aux quatre coins de l'hôtel, pour le plus grand plaisir des fêtards, visiblement guère éreintés par leur harassante journée de travail. ♦



SOIRÉE RELAIS & CHÂTEAUX, MARK SILVER ET GIUSEPPE COSMAI, LE MAS CANDILLE, JAUME TAPIES, PRÉSIDENT DES RELAIS & CHÂTEAUX, FRANCK FARNETTI ET JEAN-FRANÇOIS FERRANTE, CAP D'ANTIBES BEACH HOTEL



SOIRÉE AU MARTINEZ CANNES



SOIRÉE AU MAJESTIC BARRIÈRE CANNES

## ■ Agenda

### MARDI 13 DÉCEMBRE

**Atelier after work à Avignon**  
Maison des vins - Accords de prestige autour de la table de fêtes

### MERCREDI 14 DÉCEMBRE

**5<sup>e</sup> rencontres Qualivar**  
**Tourisme à Grimaud**

Organisées par la Chambre de commerce et d'industrie territoriale du Var - Tél. (0)4 98 11 41 47

### JEUDI 15 DÉCEMBRE

**Foire au vin du Hi Hotel**  
**et Vin de terre à Nice**

Tél. (0)4 93 92 44 27

**Vernissage Les expos de Marianne au Café Marianne à Vallauris**

Cocktail et dîner  
Tél. (0)6 12 44 88 63  
ou (0)6 61 73 64 04

**Noël niçois**  
**au restaurant Alberti à Nice**  
Tél. (0)4 93 62 24 04

**Soirée du Wine & Business**  
**Club de Monte-Carlo à la salle**  
**Empire de l'Hôtel de Paris**  
**à Monte-Carlo**  
Tél. +377 98 06 88 19

**Jubilation gastronomique**  
**au théâtre Antibéa à Antibes**  
Tél. (0)4 93 34 24 30

### SAMEDI 17 DÉCEMBRE

**Marché de Noël**  
**à la cave de Rasteau**  
Tél. (0)4 90 10 90 14

**Fête de l'olive piquée à Nyons**

**Atelier découverte du vin**  
**à la cave de Rasteau**  
Nos vins sur vos tables de fête.  
Tél. (0)4 90 10 90 14

### 17 ET 18 DÉCEMBRE

**Fête de l'huile d'olive AOC**  
**d'Aix-en-Provence**  
Place de la Rotonde  
Tél. (0)4 42 96 37 08

### DIMANCHE 18 DÉCEMBRE

**Fête de l'huile nouvelle**  
**au moulin du Perpetus**  
**à La Tour d'Aigues**  
Tél. (0)4 90 08 85 23

**Fête de la bûche à Antibes**  
Place du Safranier